



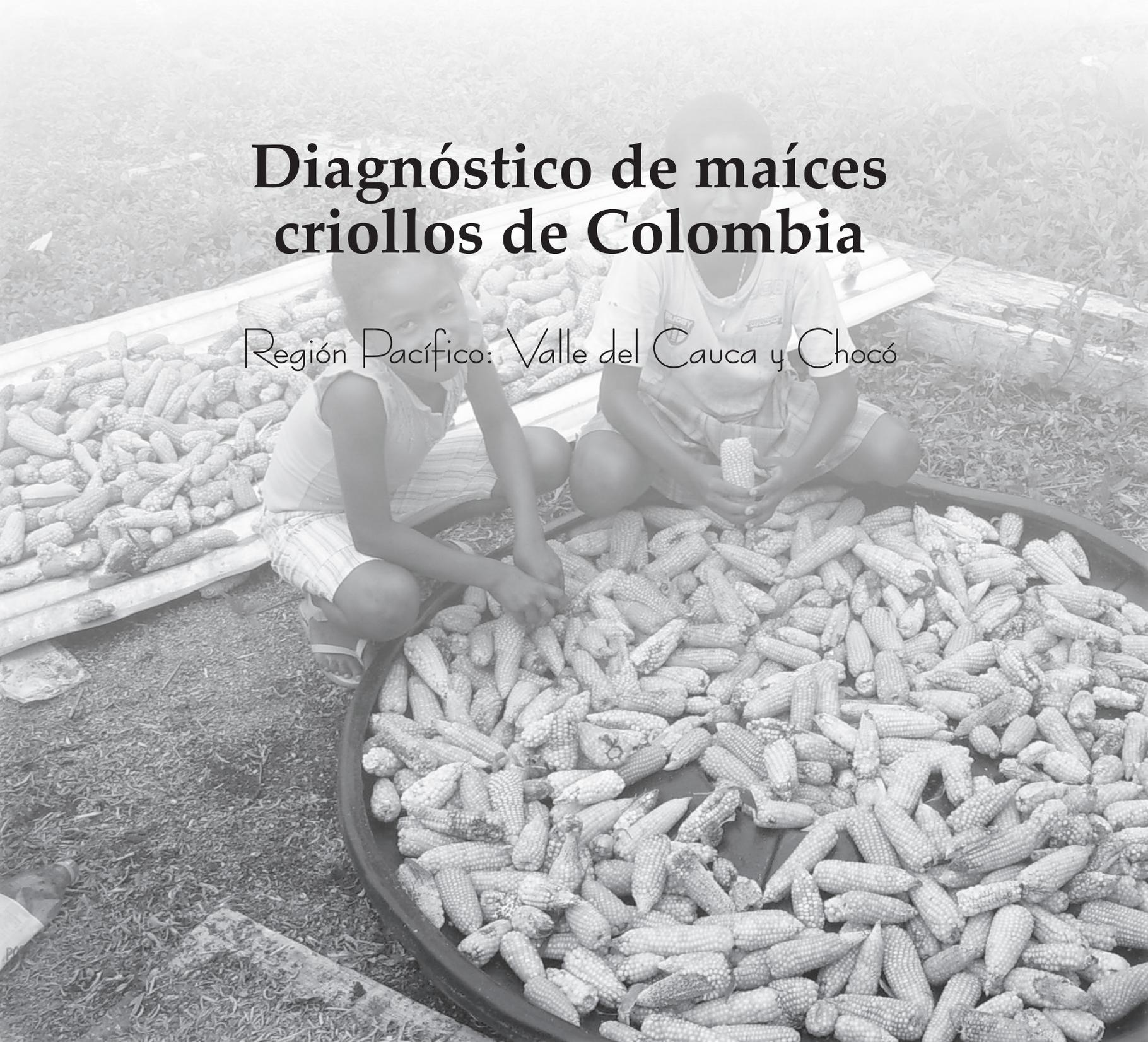
Diagnóstico de Maíces Criollos de Colombia

Región Pacífico: Norte del Valle del Cauca y Chocó

Campana Semillas de Identidad
Grupo Semillas

Diagnóstico de maíces criollos de Colombia

Región Pacífico: Valle del Cauca y Chocó



Diagnóstico de maíces criollos de Colombia Región Pacífico: Valle del Cauca y Chocó

ISBN: 978-958-57546-0-7

Semillas de Identidad

Textos:

Diego Mauricio Chiguachi, Agrónomo

Diseño de herramientas, realización de talleres:

Liliana María Castaño M., Bióloga

Germán Vélez, Grupo Semillas

Mauricio García A., Fundación SWISSAID

Diego Mauricio Chiguachi, Agrónomo

Organizaciones que participaron en el diagnóstico en Norte del Valle del Cauca y Chocó:

Instituto Mayor Campesino (IMCA), ITA, Colectivo Domingo Tabor-
da, ACOC, Asopecam, Aprocai, FCN, Comunidad Afrocolombiana
de Cabeceras en el Bajo San Juan.

Fotos portada: Maíz chococito. Comunidad Cabeceras, Bajo San
Juan. Astrid Álvarez.

Fotos contraportada: Mercado campesino, Cali.

Fotos interiores: Archivo Swissaid, Grupo Semillas y OIA.

Edición y revisión:

Germán Vélez, Grupo Semillas

Mauricio García A., Fundación SWISSAID

Diagramación e impresión:

ARFO Editores e Impresores Ltda.

Elaboración mapas:

Diego Fernando Sánchez, Agrónomo

Contenido

	Pág.
Presentación	3
Norte del Valle del Cauca	4
– El cultivo del maíz en el Norte del Valle del Cauca	5
– Prácticas agrícolas	6
– Resultados de diagnóstico.	7
– Maíces con usos rituales	8
– Maíces de importancia para la economía local	8
– Maíces de importancia gastronómica	9
– Maíces en riesgo de desaparecer	9
Chocó	12
– El cultivo del maíz en el Chocó.	13
– Prácticas agrícolas	13
– Resultados de diagnóstico.	15
– Maíces con usos rituales	17
– Maíces de importancia para la economía local	18
– Maíces de importancia gastronómica	18
– Maíces en riesgo de desaparecer	19
– Anexo: Tabla variedades y características	20



Presentación

Colombia es uno de los países que tiene mayor diversidad de maíces nativos y criollos, lo que se expresa en las numerosas variedades y ecotipos de maíces presentes en las diferentes regiones y agroecosistemas del país, asociadas a las diversas expresiones culturales y socioeconómicas de las comunidades indígenas, afrocolombianas y campesinas. Pero esa enorme diversidad de maíz en los últimos años se ve amenazada y presenta un proceso de pérdida y erosión genética y cultural.

En el marco de la campaña Semillas de Identidad, numerosas organizaciones locales conjuntamente con otras instituciones y ONG, identificamos la necesidad de realizar



un diagnóstico preliminar sobre el estado de las semillas criollas de maíz en el país. Este diagnóstico preliminar de maíces criollos se realizó en veinte departamentos del país.

El inventario realizado se presenta en seis cartillas: Un documento que muestra la situación general del cultivo de maíz en Colombia y de los maíces criollos y también sobre la problemática relacionada con los cultivos de maíz transgénico, en las diferentes regiones; adicionalmente se elaboraron cinco cartillas que recogen la diversidad de maíces en varias regiones, que nos permite tener una primera aproximación sobre el estado y la magnitud de la conservación de la diversidad y cultura de maíz en las comunidades locales y también identificar las variedades que se encuentran en una situación crítica de pérdida.

Consideramos que este esfuerzo realizado por numerosas organizaciones y comunidades en el país, es un paso más hacia la construcción de estrategias y acciones para la defensa de este importante patrimonio genético del país; por lo que es fundamental que esta iniciativa se promueva en muchas otras comunidades, para que mantengan actualizados sus inventarios de semillas, identifiquen las amenazas que se presentan e implementen estrategias para protegerlas y defender nuestra soberanía y autonomía alimentaria.

Este folleto presenta la diversidad biológica y cultural de los maíces criollos identificados en el Norte del Valle y Chocó.



Región Pacífico

Maíces criollos del Norte del departamento del Valle del Cauca



El cultivo del maíz en el Norte del Valle del Cauca

El Departamento del Valle del Cauca está ubicado en la región sur del país, a una altura que va de 1.000 a 2.800 metros sobre el nivel del mar. El departamento presenta una gran diversidad de ecosistemas y diversidad cultural, expresada por la presencia de pueblos afrocolombianos e indígenas Embera hacia el margen del mar pacífico y pueblo Nasa en la zona sur del departamento, quienes junto a campesinos han desarrollado múltiples sistemas de producción y de manejo sostenible de los ecosistemas. Allí se presenta una amplia diversidad de especies cultivadas y de variedades de semillas criollas de cultivos que sustentan la soberanía alimentaria de estas comunidades; especialmente basados en los cultivos de yuca, frijoles, maíz, plátano y frutales nativos.

La producción de maíz agroindustrial en el Valle se ubica principalmente en el norte del departamento, en las zonas planas que tienen suelos aluviales fértiles, especialmente en los municipios de Roldanillo, La Unión, Toro, Bolívar y Obando; y también en la zona centro en los municipios de Cerrito, Guacarí y Palmira.

Para el caso del Valle del Cauca debido a la fuerte presencia de monocultivos industriales de caña de azúcar, maíz y otros cultivos en la región desde hace muchas décadas, han generado una fuerte pérdida de los sistemas tradicionales. En estas zonas los pequeños agricultores reportan una fuerte escasez de maíces criollos; por su parte los maíces criollos abundan en unas pocas zonas retiradas de la zona agroindustrial, cabe anotar que en muchas localidades ya no se reporta el uso de variedades criollas. En esta región

las posibilidades de contaminación de variedades criollas con semillas transgénicas son altas ya que en el Valle del Cauca se siembra el 27.44% de área nacional de maíz genéticamente modificado.

En el anexo (variedades de maíces del Valle del Cauca) se describen las variedades encontradas en el diagnóstico de maíces criollos, las cuales pertenecen a las razas Pira, Capiro, Pira Naranja. Las comunidades indígenas y campesinas de la región desde épocas ancestrales conservan una amplia diversidad de maíces criollos establecidos principalmente en pequeñas parcelas de economía familiar, su producción se establece mediante cultivos asociados y producción diversificada agroecológica y también en pequeñas parcelas de monocultivos que utilizan agroquímicos.

En el Valle del Cauca las siembras de maíz tradicional, para 2010 se reportaban 1.973 hectáreas, cinco veces menos área respecto a las siembras de maíz tecnificado¹, en el departamento se encuentra una alta agrupación de predios destinados a la producción de maíz del país, en 2011 se reportaban 6.527 unidades productoras de maíz², el promedio de producción regional de maíz tradicional es de 2,1 toneladas por hectárea. Sin embargo, las siembras de maíz tradicional han disminuido tres veces en los últimos seis años pasando de 6.448 hectáreas en el año 2006³ a 1.973 hectáreas en 2010. Por su parte el área de maíz tecnificado en el departamento alcanzó sus puntos más altos en 2006 con 30.448 hectáreas⁴, actualmente⁵ el área sembrada con maíz tecnificado es de 9.823 hectáreas. El departamento de Valle del Cauca aporta el 1,38% de la producción nacional de maíz tradicional con 4.178 toneladas cosechadas en maíz tradicional y 20% de la producción nacional de maíz tecnificado con 58.228 toneladas cosechadas⁶.



Prácticas agrícolas en el Valle del Cauca

En la planicie aluvial del valle del Río Cauca y sus laderas, sobre la cordillera occidental y oriental, se desarrolla una agricultura altamente influenciada por el modelo de revolución verde, con uso de semillas mejoradas, agroquímicos y maquinaria que hicieron que gran parte de la agrobiodiversidad local se perdiera. En general en el norte del Valle, los sistemas de cultivo de la economía campesina se siembran de forma asociada, en sistemas tradicionales y agroecológicos; aunque algunos agricultores siembran pequeñas parcelas como monocultivos. Sin embargo, muchas comunidades y agricultores al no ver los resultados de este modelo dependiente de insumos y capital han adoptado sistemas de producción agroecológicos y hoy día el departamento del Valle a pesar de estar acorralado por el cultivo de la caña de azúcar, cuenta con una red de productores agroecológicos que han creado la Red de Mercados Agroecológicos del Valle.

Entre los campesinos existen prácticas para mejorar la adaptación y estabilidad de las poblaciones de maíz, una de ellas es el casamiento, resumida así por el Instituto Mayor Campesino (IMCA):

“Se usa para darle resistencia al maíz contra los contratiempos (inviernos o veranos fuertes); se reconoce que los maíces solos (sin casar) son menos resistentes a los contratiempos. El objetivo del casamiento, con palabras de los campesinos, es “buscar una variedad más resistente a

plagas, enfermedades, invierno, sequías y de mejor rendimiento tanto en el cultivo como en la cocina”. Es decir, con el casamiento se busca recuperar la calidad de una semilla cuando “está cansada”. Tradicionalmente, la técnica consiste en cruzar un material de maíz blanco con un material de maíz amarillo, sembrándolos mezclados o uno junto al otro. Se considera que el maíz está casado cuando en la misma mazorca aparecen granos amarillos y blancos (y en algunos casos morados), lo que ocurre en la cosecha de la segunda siembra. En este caso el cruzamiento es notorio por la presencia de granos amarillos y blancos en la misma mazorca”.



Cultivo de maíz de pequeño productor del Valle del Cauca. ASOPECAM.



La semilla obtenida de esta forma, se trata de diferentes maneras antes de la siembra, hay quienes remojan la semilla durante dos días en agua con zumo de salvia amarga (*Austroeupatorium inulaefolium*); posteriormente se escurre la semilla y se siembra. Con este tratamiento se evitan ataques de algunos insectos del suelo y de la tórtola. Algunos campesinos usan otras plantas como la verbena (*Verbena sp.*) o el árnica (*Arnica montana*) para amargar el agua en la cual se va a poner a remojar el maíz. La semilla queda así lista para realizar la siembra que generalmente se entretiene con cultivos de plátano, yuca, frutales.

Resultados del diagnóstico en el Norte del Valle del Cauca

Se visitaron 4 municipios pertenecientes a diferentes zonas agroecológicas, habitadas por organizaciones campesinas. Algunas de las organizaciones colaboradoras fueron el Instituto Mayor campesino, ITA, Colectivo Domingo Taborda, ACOC, Asopecam y Aprocai.

En el diagnóstico se identificaron 18 variedades, de éstas nueve poseen granos de color amarillo, siete de color blanco y dos de otros colores. De estas variedades se reportan 14 con granos de consistencia dura y cuatro de consistencia blanda. En la región se presentan diversidad de ciclos de cultivo de maíz, relacionados con su ubicación geográfica, los maíces de clima frío en los municipios de Cerrito, El Cairo, El Águila. La mayoría de los maíces reportados en el diagnóstico son de ciclo corto, entre 4 y 6 meses. Estos maíces se siembran a alturas entre 1.000 y 2.200 metros sobre el nivel del mar.

Tabla 1. Variedades encontradas durante el diagnóstico.

VARIETADES ENCONTRADAS DURANTE EL DIAGNÓSTICO		
Amarillo precoz	Amarillo común	Andino
Bogotano	Capio blanco	Capio amarillo
Criollo cruzado con limeño	Cuarentano	Diente de caballo amarillo
Diente de caballo blanco	Limeño	Limeño de clima frío
Morado	Nativo	Negro
Pardo amarillo	Pardo blanco	Pira

En esta región se evidencia una fuerte pérdida de diversidad de recursos fitogenéticos de todos los cultivos alimentarios. Es relevante la erosión genética de maíz, especialmente en las regiones centro y Sur del Valle por la expansión de los monocultivos de caña de azúcar. De las 18 variedades identificadas, se reportan seis abundantes y 12 escasas, es decir el 67% de los maíces criollos reportados. En la zona norte se evidencia una fuerte pérdida de maíz hacia la vertiente oriental de la cordillera occidental, en los municipios de Riofrío, Trujillo, Restrepo y Vijes; debido a un avanzado proceso de potrerización e influencia de los cultivos ilícitos. En el norte del Valle los maíces criollos se encuentran principalmente en las zonas de ladera de los municipios de Buga y Tuluá, donde todavía existe economía campesina.

El Valle del Cauca hace parte de las seis regiones del país que presentan erosión severa de maíces criollos, esto es que la sumatoria de los porcentajes de las variedades reportadas como escasas mas variedades reportadas como perdidas suman más de 50% del total de las variedades reportadas en cada una de las regiones.



Maíces con usos rituales

En el Valle del Cauca existen diversas prácticas culturales asociadas al maíz, que se han construido y transmitido por su función integradora, por los elementos simbólicos y concretos que mantiene vigentes, como territorio, identidad, permanencia, conceptos sumamente relevantes en un departamento que ha sufrido grandes transformaciones en su territorio.

Entre los campesinos el maíz es la vida, está ligado a su uso como alimento sano, de buena calidad, económico y constante, debido al clima propicio para su cultivo, en las zonas aledañas al río Cauca, y demás partes bajas del departamento como lo relata don Juan:

“Llegué a la finca de don Juan como a las cuatro de la tarde, hora en que él ya terminaba su labor en la finca. Hablamos de muchas cosas, le hice muchas preguntas, y una de ellas fue “¿qué significa para usted el maíz?”. El me miró extrañado y con una sonrisa me respondió moviendo su cabeza “¡pues... el maíz es la vida de los campesinos!”. Esta es la frase expresada de manera natural por don Juan Sánchez, custodio de la vereda Guadualejo, municipio de Buga, y describe el significado que este alimento sagrado sigue teniendo para los pueblos indígenas y campesinos”.

“Esta frase muestra el gran potencial, poder, sentido de autonomía y reconocimiento a una planta que ha engendrado vida y subsistencia a miles de campesinos colombianos que viven de su consumo. Al escuchar a don Juan pronunciar frases como “si nos quitan el maíz nos quitan todo”, se puede leer en él la veneración a la naturaleza creadora”⁸.

Maíces de importancia para la economía local

En el Valle la producción de las catorce (14) variedades de maíces criollos reportadas en la economía campesina, se destina para autoconsumo; y cuatro variedades se destinan para la comercialización; de estas una de ellas es amarilla y las otras tres son blancas. En el Valle el área cultivada de maíz tradicional ha disminuido en los últimos años, pasando de cerca de 7.000 hectáreas en el 2006 a de 4.700 hectáreas en el 2008. El rendimiento promedio de la cosecha de maíz es de 2,1 ton/ha. Algunos campesinos realizan siembras en monocultivo de una sola variedad, generalmente aquellas destinadas para el comercio local como el maíz amarillo precoz y maíz nativo.

“La recomendación a todos los niños, jóvenes, adultos, la comunidad en general que saquen provecho de esta semilla, pero que a su vez la protejan para que esa semilla siga perviviendo en cada una de sus familias y comunidades para así resistir desde donde vivamos a pesar de que los territorios siguen en vía de extinción a causa de las diferentes leyes de ocupación a nuestros territorios y los sitios sagrados con el objetivo de desalojarnos de la madre que nos da la vida”.

Gran Encuentro de Armonización de Semillas Nativas del pueblo nasa en la Institución Educativa IDBIC del Cabildo San Juan Páez Municipio de Florida. Valle.



Maíz de importancia gastronómica

Existen en el valle del Cauca diversas preparaciones que tienen al maíz como un ingrediente importante, el famoso **pandebono**, que es un panecillo elaborado a base de harina de maíz harinoso, almidón de yuca, queso y huevo, que se amasa, se forma en pequeñas porciones achatadas y posteriormente se hornea.

El tamal vallecaucano es reconocido por su sabor característico, se utiliza maíz amarillo harinoso que “debe dejarse remojar mínimo durante tres días cambiándole el agua diariamente. Molerlo y adobar el pollo con sal, comino y pimienta. Sancochar el cuero del tocino y la costilla de cerdo en 6 tazas de agua con un poco de sal durante 20 minutos, reservar el caldo. Mezclar el maíz molido con 3 tazas de caldo y colarlo. En la grasa del tocino sofreír la cebolla, el ajo y el achiote, durante 10 minutos. Agregar el arroz cocido, la arveja y el maíz, revolver bien y dejar reposar 1 hora. Para cada tamal engrasar una hoja de plátano, colocar una cama de masa y poner un poco de pollo, tocino, costilla de cerdo, papa, zanahoria y huevo, colocar otra capa de masa encima, recoger las puntas y bordes de las hojas y amarrarlas muy bien. Poner a cocinar en el caldo y agua que los cubra durante 2½ horas con la olla tapada, a fuego medio”.

*Allí el plátano está
y entre sus hojas
Vela el rubio racimo
delicado,
El sonoro maíz siempre
espigado
El cacahual con sus
mazorcas rojas
Y la caña de jugo
almibarado.*

BENJAMÍN PEREIRA GAMBA.
1884. Poeta vallecaucano.

Champús: Es una bebida que tiene un tiempo de preparación de 1¼ horas. Principalmente se sirve frío, ya sea helándolo en el refrigerador o añadiéndole cubos de hielo. Se cocina el maíz en el agua (1 hora aproximadamente). Cuando este tierno, se saca una taza de maíz y se muele; esta masa se regresa al agua y se disuelve en ella. Se prepara un melado con la panela, las hojas de naranjo, los clavos y la canela. Este melado se disuelve en el agua-masa que se había preparado y se le agregan las pulpas de los lulos (majadas con las manos) y la piña finamente picada. Se revuelve todo muy bien y se le agrega un poco de hielo. Opcionalmente hay quienes prefieren prepararlo con mayor cantidad de lulos para lograr un sabor más fuerte.

Maíces en riesgo de desaparecer

En el Valle del Cauca existen dos poblaciones relictuales, reportadas como perdidas en varios municipios, al tiempo que se reportan como escasas a lo sumo en dos municipios, estas son: maíz criollo cruzado con limeño y maíz negro; once variedades se reportan como escasas: maíz amarillo común, maíz andino, maíz bogotano, maíz cuarentano, maíz diente de caballo blanco, maíz limeño, maíz morado, maíz pardo amarillo, maíz pardo blanco y maíz pira.



Algunos maíces criollos de Valle del Cauca



Maíz diente de caballo



Maíz limeño



Maíz amarillo común



Maíces del Valle del Cauca



Maíz limeño y amarillo común



Algunos maíces criollos del Chocó



Maíces chococito amarillo



Región Pacífico

Maíces criollos del departamento del Chocó



El cultivo del maíz en el Pacífico - Chocó

Como Región Pacífica se conoce todo el territorio comprendido entre la Cordillera Occidental y el océano Pacífico, desde la serranía del Darién limítrofe con Panamá hasta la provincia de Pichincha en Ecuador⁹, a su vez hace parte de una zona ecogeográfica más amplia denominada Chocó biogeográfico, que comprende desde el sur de Honduras hasta el norte del Perú¹⁰; se caracteriza por ser una región con precipitaciones de hasta 12.000 mm/año, altas temperaturas, flora y fauna exuberantes. Los suelos de la región pacífica en general son suelos frágiles, con bajo contenido de materia orgánica debido a su rápida mineralización, pH ácido y características de fertilidad natural baja¹¹. Está ubicada en los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño.

En la zona costera, entre la bahía de Guapi y la bahía Ancón de Sardinias, la siembra de maíz se hace a la manera tradicional, la roza de monte es seguida por la siembra a chuzo o esparcida de un maíz resistente y adaptado a las condiciones de alta humedad y lluvias frecuentes, como el chococito; las terrazas de los ríos que se forman en los afluentes también son aprovechadas, pues por la gran lluviosidad los suelos chocoanos son muy pobres.

El departamento del Chocó está ubicado en la zona noroccidental, en la Costa Pacífica. En esta región existe una alta diversidad cultural, expresada en numerosos pueblos indígenas y comunidades negras y chilapos que alternan la caza, pesca y explotación forestal con sus múltiples sistemas productivos tradicionales en los cuales el maíz es uno de sus componentes básicos.

En el anexo se describen las variedades encontradas que pertenecen a la raza chocoño.

En el departamento de Chocó las siembras de maíz nativo son abundantes, para 2010 se reportaban 5.849 hectáreas sembradas con maíz tradicional¹², las siembras de maíz tradicional han disminuido siete veces en las últimas décadas pasando de 38.500 hectáreas en el año 1.991 a 5.849 hectáreas en el 2.010¹³. Por su parte en el departamento de Chocó no se registran siembras de maíz tecnificado. La región pacífica aporta el 2,17 % de la producción nacional con 302.981 toneladas cosechadas en maíz tradicional y 2.602 en maíz tecnificado¹⁴.

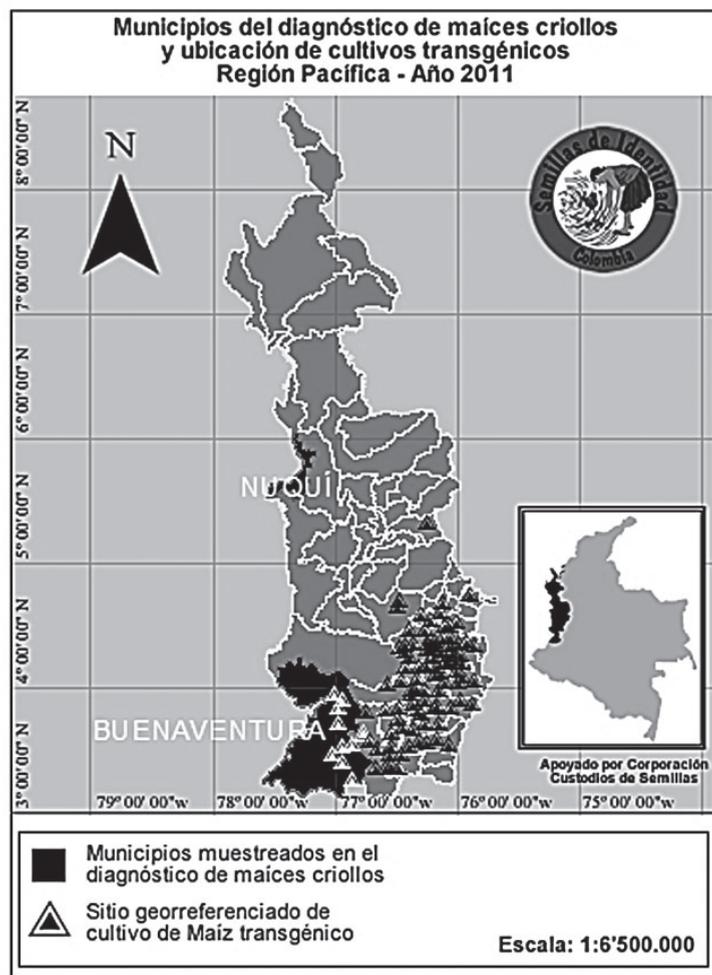
En el departamento de Chocó predominan grandes extensiones de selva tropical muy húmeda virgen, junto con zonas de economía campesina e indígena. Son zonas de alta precipitación e infraestructura vial deficiente donde por ahora no se establecen grandes extensiones de cultivos de maíz transgénico.

Prácticas agrícolas en el Pacífico-Chocó

El sistema de producción agrícola tradicional de las comunidades Embera y afrodescendientes, que habitan y ocupan ancestralmente territorios en la Costa del Pacífico-Chocó, consiste en la apertura de claros en el bosque para el establecimiento de cultivos de maíz y plátano mediante el sistema de roza, tumba y pudre. Al cabo de dos o tres años, cuando empieza a disminuir la producción, son abandonados debido a la baja fertilidad de los suelos. Los suelos presentan características de fertilidad natural baja, pH ácido y bajo contenido de materia orgánica debido a su acelerada mineralización, razón por la que es necesario abrir nuevas parcelas.



Mapa región Pacífica



La semilla es seleccionada a partir de mazorcas sanas y de buen tamaño, es almacenada en mazorca dentro de canastos o sacos (estopas), aislándolas del suelo y de la humedad. En ocasiones se almacenan aplicando ceniza, cubrimiento

con aceites y colgándolas sobre el fogón, con el fin de protegerlas por más tiempo. Otra práctica para la conservación de la semilla es el intercambio entre familias de diferentes zonas del río y/o de ríos vecinos.

Para la siembra se seleccionan terrenos que han estado en barbecho (descanso) por varios años (dos o más) con vegetación secundaria, provenientes de áreas trabajadas con anterioridad, por lo general se siembra en suelos de terrazas aluviales a las orillas de los ríos. La medida establecida para la siembra es el almud¹⁵ que corresponde a «48 pares de dos» es decir 48 manos cada una de 4 mazorcas para un total de 192 mazorcas, cuyos granos son regados en un almud de tierra, correspondiente a 6400m².

La siembra se hace al voleo (regar), generalmente se realiza a través de mingas o mano cambiada. Una primera labor la realiza el "regador". El éxito del cultivo depende de la distribución de la semilla, la cual se riega sobre el barbecho y posteriormente ingresan los rozadores (quienes trozan con machete el estrato herbáceo y arbustivo en el área regada con el maíz). Un regador avanza con dos o tres rozadores. Al cabo de cinco a siete días se realiza la tumba del material arbóreo con el fin de abrir luz para el desarrollo del maíz. Esta forma de siembra, sumada a las altas precipitaciones dominantes hacen que el chococito se comporte casi como una planta acuática, ya que puede establecerse en condiciones de inundación temporal.

En la etapa vegetativa, es decir antes de la fructificación, el cultivo es dejado en libertad para su desarrollo natural, no se realizan prácticas de limpia, ni controles sobre plagas o enfermedades. El material vegetal rozado se descompone rápidamente, proporcionando nutrientes para el cultivo. La cosecha es realizada principalmente por las mujeres, desde momentos en que las mazorcas están tiernas, para ser



consumidas en chocado, hasta el final del ciclo, a los 5–6 meses, utilizándolas como maíz seco.

Resultados del diagnóstico en el Chocó

Se compiló la información existente en 5 municipios pertenecientes a diferentes zonas agroecológicas, habitadas por organizaciones campesinas, negras y pueblos indígenas Embera. Una de las organizaciones que aportó información para el diagnóstico fue el Consejo Comunitario de Llano Bajo en el Río Anchicayá. Los puntos negros indican los sitios de muestreo y reportes de literatura.

En el diagnóstico se identificaron 28 variedades, 15 reportadas a través de encuestas, las restantes resultaron de fuentes secundarias. De estas variedades 7 poseen granos de color amarillo, 4 de color blanco y 4 de otros colores. De estas variedades se reportan 11 con granos de consistencia dura y 4 de consistencia blanda. En la región se presentan una amplia diversidad de ciclos de cultivo de maíz, relacionados con su ubicación geográfica.

Estos resultados complementan lo encontrado por Martínez¹⁶ reporta la existencia de un maíz negro harinoso diferente al julia negrito reportado en el diagnóstico y Arango *et al.*¹⁷ reportan la existencia de maíz nejarrabe o café, maíz vitoto y maíz be purru o rojo; Zuluaga¹⁸ reporta la existencia de maíz chumilo amarillo, chumilo blanco, chumilo café, chumilo negro, chumilo rojo, puya blanco y vitoto naranja; de igual manera Víctor Manuel Patiño¹⁹ recuerda la existencia de un maíz reventón en la región Pacífica:

“A mediados de 1779 Antonio de la Torre Miranda hizo una entrada por el Atrato, con el objeto de buscar una comunicación con el Sinú. Para la travesía de la Serranía de Abibe, se proveyó en el pueblo llamado Pavarandó de bastimento. “que se reduce a algunos plátanos tostados, muy poco maíz cariacó y la caza”. En una nota al pie de su relato consigna: “«Cariaco» es una especie de maíz que queriéndolo cocer a no tapar bien la vasija apenas percibe el calor todo salta fuera” (Torre Miranda, 1794, 50-51)”.

En la región los ciclos del cultivo de maíz oscilan entre 3 y 5 meses, varían según la ubicación geográfica y por la altura

Tabla 1. Variedades encontradas durante el diagnóstico y variedades reportadas por fuentes secundarias.

VARIETADES ENCONTRADAS DURANTE EL DIAGNÓSTICO			VARIETADES REPORTADAS POR FUENTES SECUNDARIAS	
Capio	Chococito amarillo	Blanco	Negro	Nejarrabe
Paisoso	Capio amarillo palido	Julita negro	Vitoto amarillo	Be purru
Amarillo	Capio amarillo	Blanco buenaventura	Chococito reventón	Chumilo amarillo
Capio buenaventura	Chococito	Morado	Chumilo blanco	Chumilo café
Negrito	Típico amarillo	Tradicional	Chumilo rojo	Puya blanco
			Vitoto naranja	Chumilo café
			Chumilo negro	



sobre el nivel de mar, entre otros; así dos regiones ubicadas a similares alturas presentan tiempos de cosecha diferentes, para lo que se consideraría una misma variedad; este el caso del maíz blanco que varía de entre 3 y 5 meses su tiempo de cosecha según su ubicación geográfica.

Se reconoce la presencia en esta zona de maíz perteneciente a la raza chochoceño²⁰, se cree que esta raza proviene de un cruce primitivo entre un probable antecesor del maíz: *tripsacum* y la raza peruana *confite*, de hecho se ha reportado que *Trispacum* y la raza chochoceño pueden

encontrarse creciendo juntas en campo²¹. Se sabe que el chochoceño ha tenido influencia en las demás razas colombianas, ya que al parecer es ancestro de la raza amagaceño, común y yucatán²².

Para el caso del maíz chococito negrito, sus semillas son pequeñas, de color morado oscuro (casi negro), y tienen una consistencia dura o cristalina. Las mazorcas tienen entre 12 y 22 hileras de granos pero lo más común es entre 16 a 18, con 28 a 38 granos por hilera, apiñados sobre la mazorca y profundamente implantados. El pericarpio es transparente, al igual que la aleurona, el endospermo es el que determina la coloración²³.

Se reportaron 3 variedades abundantes, 9 escasas y 3 perdidas, lo anterior demuestra la existencia de un porcentaje de poblaciones de maíces relictuales, conservadas por custodios para usos rituales, medicinales y/o por cualidades de adaptación. Esto ocurre generalmente en regiones alejadas y/o políticamente estructuradas como resguardos indígenas, zonas humanitarias de biodiversidad y territorios colectivos.

La región Pacífica hace parte de una de las seis regiones que presentan una erosión severa de maíces criollos, esto es que la sumatoria de los porcentajes de las variedades reportadas como escasas más variedades reportadas



como perdidas suman más de 50% del total de las variedades reportadas en cada una de las regiones.

Maíces con usos rituales

Para los indígenas Embera:

“El maíz es el alimento de los habitantes del mundo de abajo, los dojura, y de los jai, esencias de este mundo. El maíz mismo fue robado por los hombres al mundo de abajo, a donde pertenecía, o al de arriba según cuentan otras historias”.

“En la fiesta de iniciación de las mujeres, aquellas que las hace aptas para casarse y reproducir a los Chamí, la niña es encerrada en un pequeño cuartico dentro del tambo, donde es encerrado también un chokó mandado a hacer especialmente para la fiesta, y la niña pasa su tiempo adornándose y adornándolo. Cuando el encierro termina, cántaro y niña son sacados en andas y paseados bailando por la casa.”

“Este cántaro contiene la chicha en su “barriguita” como la mujer lleva a su hijo en el vientre. La niña guarda el chokó de su fiesta y lo lleva consigo cuando se casa. Con él se completa, puede reproducir a los Embera–chamí. Ella les da la vida. El chokó, por medio de la chicha, les da la esencia de del ser a los Embera. Chokó y mujer conforman una unidad que reproduce a la gente Embera–chamí.”

“... Por eso ... los antiguos eran los Bembera, es decir, que eran los Be-Embera, de be= maíz y Embera= gente: gente del maíz.”

En la costa pacífica, se conoce el uso del maíz en ceremonias de curación y ofrenda para buenas cosechas:

“Otras veces el Jaibaná hace un vestido con hojas de maíz y lo pone al enfermo (de locura), metiéndolo por los pies y sacándolo en seguida por la cabeza. Mientras tanto sopla al paciente y conjura al espíritu de la locura para que abandone al enfermo”

“Al boga Manuel Fulgencia Mosquera, oriundo de Condoto (Choco), compañero de quien escribe en un viaje de colección de maíces por la costa norte del pacífico de Colombia, se le debe la información de que en el río Iró, tributario del Condoto, todos los años se le hace comunitariamente por los vecinos, una rocería de maíz a una imagen milagrosa de Jesús que se venera en el pueblo, recogida la cosecha se pone a quemar durante varios días frente la iglesia, hasta que se consuma la última mazorca.”²⁴



Maíces de importancia para la economía local

El maíz perteneciente a la raza chococito y sus variantes locales constituyen una fuente importante de alimento seguro y a bajo costo para las comunidades campesinas, chilapos e indígenas de toda la región pacífica. En respuesta a una economía de enclave, caracterizada por el aislamiento geográfico y la escasa comercialización de productos agrícolas hacia el centro del país, el maíz es importante como fuente de alimento y agente de cohesión social, pues su cultivo es en muchas zonas, fundamentalmente comunitario.

El área de distribución del chococito²⁵ suma en Colombia alrededor de 80.000 km². Antiguamente las zonas maiceras del Chocó se encontraban ubicadas en las partes altas de los ríos Atrato y San Juan, desde Baudata hasta Lloró y en los tributarios Andógueda, Ichó (Neguá) y Bojayá²⁶, siembras de capio, amarillo y Blanco son reportadas por Martínez²⁷ en el margen del río Cajambre, donde los cultivos de maíz se presentan en mayor cantidad y frecuencia. Se ha reportado²⁸ presencia de maíz Chococito en Sima, Tatape o Tatabe, cercanías a Timbiqui, Guapi, pertenecientes al departamento del Cauca y Tumaco en el departamento de Nariño.

El Pe-Chaque (Be Shaque) como se le conoce en la región Pacífica al maíz chococito ha sido alimento de Yurumanquies²⁹ y Emberas desde antes de la colonia; los habitantes del Medio Atrato pertenecientes a esta última comunidad indígena denomina a esta raza como pajarito, mientras los Embera ubicados en el Occidente Antioqueño y Urbá lo llaman chumilo. En el diagnóstico se encontraron algunas variedades denominadas capio, este término que-

chua que hace referencia a la textura harinosa del grano, no debe confundirse con la variedad capio que crece en tierras altas colombianas de mazorcas grandes y ciclo de hasta 10 meses.

Maíces de importancia gastronómica

La **mazamorra** por sobre los demás productos derivados del maíz es el símbolo de los pueblos indígenas de América. La mazamorra tiene unas características según la cultura: es burda y simple en las montañas paisas, tiene el gusto del jume en el altiplano boliviano y se convierte en peto dulce en la sabana cundiboyacense.

El conquistador Robledo (entre 1539 y 1541) afirmó que *“la mayor felicidad destos señores es vicio de beber i en esto ocupan siempre, porque estas mujeres que consigo traen, las que son de servicio, todas vienen cargadas de vasijas de vino, al cual llaman chicha: hácese de maíz i con otras confecciones que ellos hacen i cuando quieren embeodarse, hácenla fuerte con ciertas yerbas que ellos echan, que se llaman tabaque. El comer de ellos es poco, porque nunca dejan de tener la taza en la mano. Cuando ellos hacen alguna fiesta es juntarse en la casa del señor muchos caciques e muchos hombres principales a beber e bailar; allí cantan i hacen otras maneras de fiesta, que les duren tres y cuatro días i noches, porque como la noche les tome en la fiesta, no se van a echar ni se quitan della sino borrachos e haciendo visajes; e cuando salen dellas vanse contra otros, los mas cercanos a ellos, aunque sean sus amigos.”*³⁰

En la Región del Pacífico es el maíz chococito la variedad más importante para la elaboración de la chicha, arepas y envueltos. Los panes de maíz son elaborados con maíz capio, que es más blando y rico en harina.



Maíces en riesgo de desaparecer

En la región Pacífica Chocó y Buenaventura existen ocho variedades que se reportan como escasas: capio, blanco, capio amarillo pálido, capio amarillo, blanco buenaventura, chococito, morado y típico amarillo. Se reportan como perdidas tres variedades: julita negrito, paisoso y negrito. Existen en la región estrategias de conservación in situ de las variedades criollas de maíz, entre ellas el Fondo de Intercambio de Semillas de Maíz cuya zona de influencia es la zona baja del río Anchicaya, es una iniciativa de 6 comunidades que conservan y distribuyen semilla de 4 variedades de maíz, la experiencia según sus protagonistas se resume así:

“El fondo de semillas de maíz contó con un número amplio de personas (familias). Para el flujo de semillas del fondo, se estableció devolver lo prestado, más un 50%, sin embargo en caso de problemas de producción comprobados un 25%. Se creó un comité del fondo que se encargaría de definir los integrantes del mismo, apoyaría con la

distribución y flujo de semillas y realizaría supervisión de las siembras. El fondo adelantó siembras por espacio de cuatro ciclos productivos, que contribuyeron a difundir de nuevo los maíces Chococito en la zona. La dinámica se extendió a 78 familias, en las cuales los fondos promovieron el préstamo de semillas, las labores de minga y préstamo de mano de obra. Además permitieron mejorar la alimentación y la cría de gallinas”.



ANEXO

NORTE DEL VALLE DEL CAUCA												
No.	Variedades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
1	Amarillo precoz	Buga		A	20 - 25	Naranja amarillo	Dentado redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo y comercialización agroecológico	Asociado	4 a 5
2	Amarillo común	Buga		E	30	Amarillo	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado con frijol	5
3	Andino	Buga		E	15	Blanco	Redondo	Pequeño a mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado, orgánico	4 a 5
4	Bogotano	Buga	Caliente	E	30	Blanco	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado	6
5	Capio blanco	Buga	Caliente	A	25 - 30	Blanco	Plano	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	6
6	Capio amarillo	Buga	Caliente	A	25 - 30	Amarillo	Plano	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	6
7	Criollo cruzado con limeño	Riofrío y Restrepo	1000 a 1600	E, A	18	Amarillo rojizo	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	
8	Cuarentano	Buga	Caliente	E	15	Amarillo	Plano	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	5
9	Diente caballo amarillo	Vijes	2000	A	18	Amarillo rojizo		Grande		Autoconsumo	Agroecológico	
10	Diente caballo blanco	Riofrío	Frío	E	25	Blanco amarilloso	Plano	Mediano a grande	Duro, harinoso	Autoconsumo y comercialización	Tradicional	

(continúa)



(continuación)

NORTE DEL VALLE DEL CAUCA												
No.	Variedades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
11	Limeño	Tuluá	Medio	E	12	Amarillo	Plano, redondo	Pequeño, grande	Duro		Agroecológico	
12	Limeño de clima frío	Riofrío	Frío y caliente	E	20	Blanco amarillo	Plano	Mediano, grande	Duro	Autoconsumo y comercialización	Tradicional, Asociado y Agroecológico	
13	Morado	Buga	Caliente	E	10 a 15	Morado	Redondo	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Asociado y Agroecológico	4 a 5
14	Nativo	Buga		A	20 - 25	Blanco	Dentado redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo y comercialización	Asociado y Agroecológico	4 a 5
15	Negro	Buga		E, P	10 a 15	Negro	Redondo	Pequeño, mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado y Agroecológico	4 a 5
16	Pardo amarillo	Buga		E	20	Amarillo	Plano	Grande	Blando	Autoconsumo	Orgánico	6
17	Pardo blanco	Buga		E	30	Blanco	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Orgánico	6
18	Pira	Riofrío	Frío	E	25	Amarillo	Plano	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Tradicional	



REGIÓN PACÍFICA: CHOCÓ Y BUENAVENTURA

No.	Variedades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
		CHOCÓ										
1	Chococito amarillo	Nuquí	5	A	21 - 24	Amarillo	Redondeado	Mediano	Duro	Consumo familiar y venta	Monocultivo	5
2	Capio	Nuquí	5	E	22 a 26	Amarillo	Redondeado	Mediano	Blando	Consumo familiar	Monocultivo	5
3	Blanco	Nuquí	5	E	22 a 28	Blanco	Alargado	Mediano	Duro	Consumo familiar y venta	Monocultivo	5
4	Capio amarillo pálido	Nuquí	5	E	20 a 25	Blanco	Alargado	Mediano	Blando	Consumo familiar	Monocultivo	5
5	Julita negrito	Nuquí	5	P	15 a 25	Negro	Redondeado	Pequeño	Duro	Consumo familiar	Monocultivo	5
6	Paisoso	Nuquí	5	P	25	Negro	Redondeado	Pequeño	Duro	Consumo familiar	Monocultivo	5
7	Capio amarillo	Nuquí	5	E	26	Amarillo Claro	Redondeado	Mediano	Blando	Consumo familiar	Monocultivo	5
8	Amarillo	Buena- ventura		A	7	Amarillo oscuro	Plano	Grande y Mediano	Duro	Autoconsumo e intercambio	Tradicional	3

(continúa)



(continuación)

REGIÓN PACÍFICA: CHOCÓ Y BUENAVENTURA												
No.	Variedades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
		VALLE										
9	Blanco buena-ventura	Buena-ventura		E	7	Blanco	plano	Mediano	Duro	Autoconsumo e intercambio	Tradicional	3
10	Capio	Buena-ventura	Caliente	E	7 a 10	Muy blanco	Plano	Mediano	Blando, harinoso	Autoconsumo e intercambio	Tradicional	3
11	Chococito	Buena-ventura		E	5 a 7	Amarillo claro	plano	Pequeño	Duro	Autoconsumo e intercambio	Tradicional	3
12	Morado	Buena-ventura		E	7 a 8	Morado	plano	Mediano	Duro	Autoconsumo e intercambio	Tradicional	3
13	Negrito	Buena-ventura		P	7	Morado oscuro	Plano	Mediano-pequeño	Duro	Autoconsumo e intercambio	Tradicional	3
14	Típico amarillo	Buena-ventura		E	10	Amarillo	Redondo, plano	Mediano	Duro	Autoconsumo	Tradicional	
15	Tradicional	Buena-ventura		A	10	Amarilloso	Plano (puntiagudo)	Mediano	Duro	Autoconsumo	Tradicional	



BIBLIOGRAFÍA

- ¹ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ² Encuesta Nacional Agropecuaria.2008. www.agronet.com
- ³ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁴ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁵ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁶ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁷ <http://www.grain.org/es/article/entries/1079-maiz-alimento-sagrado-los-custodios-de-semillas-del-valle-del-cauca>
- ⁸ <http://www.grain.org/es/article/entries/1079-maiz-alimento-sagrado-los-custodios-de-semillas-del-valle-del-cauca>
- ⁹ Arango J.U., Zuluaga G.P. 2007. La raza de Maíz Chococoño, Patrimonio del Pueblo Embera del Atrato Medio. En: Revista Semillas (32/33): 21-31, jun, 2007.
- ¹⁰ http://www.utchvirtual.net/centroafro/documentos/choco_biogeografico.pdf
- ¹¹ Arango et al, 2007. Op. cit.
- ¹² <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ¹³ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ¹⁴ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ¹⁵ <http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=w1-1--&x=20154618>
- ¹⁶ Martínez N.C. 1998. Reintroducción y Caracterización de 4 Materiales Regionales de Maíz Chococito para su Conservación in situ en la zona Baja del Río Anchicaya, Buenaventura. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- ¹⁷ Arango et al., 2007. Op. cit.
- ¹⁸ Zuluaga, Gloria y Arango, W. Los cultivos embera: verdaderos bancos de germoplasma.
- ¹⁹ <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/putiles2/putil2c.htm>
- ²⁰ Patiño, V. 1956. El maíz Chococito. Noticia sobre su cultivo en América Ecuatorial. En: América Indígena. Vol. 16, No. 4.
- ²¹ Roberts et al., 1957. Op. cit.
- ²² Roberts et al., 1957. Op. cit.
- ²³ <http://www.semillas.org.co/sitio.shtml?apc=w1-1--&x=20154618>
- ²⁴ Patiño, V. 1956. Op. cit.
- ²⁵ Arango et al., 2007. Op. cit.
- ²⁶ Patiño (1956) En: Martínez 1998. Op. cit.
- ²⁷ Martínez N.C. 1998. Op. cit.
- ²⁸ Arango et al, 2007. Op. cit.
- ²⁹ Patiño (1964) En: Martínez 1998. Op. cit.
- ³⁰ http://www.santafedeantioquia-antioquia.gov.co/apc-aa-files/62303466373965613039393633386361/ANOTACIONES_SOBRE_LAS_PLANTAS_ALIMENTICIAS_DE_LOS_POBLADORE.pdf





Semillas de Identidad

Campaña por la Defensa de la Biodiversidad y la Soberanía Alimentaria

biodiversidad@swissaid.org.co

swissaid@swissaid.org.co

www.swissaid.org.co

Teléfono: (1)3413153

Calle 25 C. No. 3-81. Of. 301

Bogotá, Colombia

Grupo Semillas

Conservación y uso sostenible de la biodiversidad

Derechos Colectivos sobre los territorios y soberanía alimentaria

Tel: (57)(1)2855144. Telefax: (57)(1)2855728

Calle 28 A No. 15 – 31 Of.302 – Bogotá, Colombia

semillas@semillas.org.co – www.semillas.org.co




SWISSAID 
Una ayuda valiosa.

